



Grundschule West in Bad Oldesloe

-Wunschwoche- (viele Gerichte wurden von unseren Schüler gewünscht)



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 26. 04.2021 bis Freitag, den 30.04.2021 Änderungen unter Vorbehalt!					
17. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Spaghetti (7,A,C,G) mit Carbonarasauce (7,A,C,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Apfelpfannkuchen (7,A,C,G) mit Zimt und Zucker	Vegetarisch Hausgemachter Cous Cous (A) mit Kräuterquark (7,G)	Vegan Rote Linsensuppe (H) mit ofenfrischem Baguette (A)	Fleisch Chicken Nuggets vom Hähnchen (A,C) mit Maisgemüse dazu Kartoffelwedges und Dip Süß/sauer (4,9,F)
Menü 2	Vegan Hausgemachte Gemüsesuppe mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Kartoffel-Gemüsegratin (7,A,G)	Vegetarisch Kartoffel-Brokkoliauflauf (7,A,C,G)	Fleisch Zwei Hot Dogs (7,A,G) mit Geflügelwürstchen (2,3,7,G,I,J) dazu Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln Ketchup und Remouladensauce (2,3,4,7,C,G,I,J)	Vegetarisch Wrap (A) gefüllt mit Tomate - Mozzarella (7,G)
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Waldfruchtquarkspeise (7,G)	Vanillejoghurt (7,G)	Hausgemachte Mandarinenquarkspeise (7,G)	Frisches Obst
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke & Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) dazu hausgemachte Dressing (7,C,G)				
Zusatzstoffe	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milchweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
Allergene	A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, Milchweiß & Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Soja				